

那年， 云州城外猎猎白袍

□ 侯建臣



大同作为边陲重地，历史上曾经有许多名人在此留下过足迹，唐朝著名的白袍将军薛仁贵就曾立功于此。薛仁贵是山西绛州人，他身着白袍，勇武善战，随唐太宗李世民创造了“良策息干戈”“三箭定天山”“神勇收辽东”“仁政高丽国”“脱帽退万敌”等诸方面在军事、政治上的赫赫功勋。他曾经在与突厥的战斗中连着发了三箭，随着每一箭的射出，就有一名敌将应声而倒，为此名震突厥，并在唐军中流传“将军三箭定天山，壮士长歌入汉关”的歌谣。关于薛仁贵，唐太宗曾说：“朕旧将并老，不堪受阃外之寄，每欲抽擢骁雄，莫如卿者。朕不喜得辽东，喜得卿也。”就是这位名将，在他人生的垂暮之年，在大同地区创造过他人人生一段值得一提的辉煌战迹。

是在公元682年，突厥阿史那骨咄禄占据今内蒙古和林格勒一带的黑沙城自立为汗。为了扩大地盘，掠夺财物，阿史那骨咄禄派对汉族比较熟悉的元珍统率兵马大举入侵唐朝边境。他们一路进攻苛岚，直逼并州。另一路则从右玉侵入，朝着北方重镇云州进发，突厥兵来势凶猛，边城云州处在万分危急之中。唐高宗接到边情奏报，非常着急，他招集文武将商讨退敌之事，想到薛仁贵在突厥兵士中的威名，觉得派他担任北上主帅比较合适，便亲自召见了薛仁贵，并任命其为瓜州长史、右领军卫将军、检校代州都督，率领部队出兵云州。

其实此时的薛仁贵因乌海之战失利被朝廷放逐到象州，刚刚才被赦免回来。象州地处广西，是少数民族杂居的偏远之地，远离大唐中心长安，公元670年，薛仁贵率唐军十万征讨吐蕃，但由于副将郭待封私自行事，薛仁贵所率的唐军被吐蕃军四十万所围，结果唐军大败，薛仁贵也因此被撤职。后来又因为高句丽平乱之事，被贬到此地。

唐高宗诚恳地对薛仁贵说：“当年在万年宫的时候，山洪暴发，大水滔天，如果不是你及时相救，我恐怕早就喂鱼了啊；在歼灭九姓胡的激烈战争中，你奋力出击，立下奇功；在征服高句丽的战斗中，你不辞辛劳，取得胜利。你是我大唐的功臣啊。只是有人告发你在攻取乌海城的战斗中，不主动出击，故意放跑了敌人，造成了那次战斗的失利，我不得不处罚你啊。现在咱们的北方很不安定，瓜州、沙州已落入了敌人之手，连交通都断绝了，面对这种情况，老将军你能袖手旁观吗？”

“老臣愿为大唐江山鞠躬尽瘁，死而后已。”听了唐高宗的话，已经是69岁高龄的薛仁贵毫不迟疑，毅然决然地重又披起了他的白袍，跨上了他的战马。真可谓“烈士暮年，壮心不已”！

薛仁贵带领唐军风餐露宿，一路北上，先后越过雁门关，涉过桑干河，一直朝着云州而来，经过日日夜夜的长途跋涉，终于来到云州城下，而此时的突厥部队也正在围困云州城。两军相遇，正式摆开了架式，准备决一死战。双方交手的时候，突厥兵打问这次北上增援云州的唐朝将领是什么人，唐军说是白袍将军薛仁贵。突厥领兵的元珍根本就不相信，他说：“我听说薛仁贵因为出征失利，被朝廷发配到了象州，而且早已死去。死去的人怎么能活过来，不要骗我了。”元珍话音刚落，唐军中有一人催动座下战马出现在了阵前，只见这个人手里提着头盔，气宇轩昂，威风凛凛，虽然头上已生出花白的头发，但仍然挡不住他卓然的风姿。这个人用另一支手拈起长长的胡须，然后高喊一声：“突厥兵看真了，我薛仁贵在此。”

突厥将士都听说过薛仁贵“三箭定天山”的威名，早就对他又敬又畏，现在亲眼看到了他的勃发英姿，更是胆颤心惊，没有了出战的勇气，并一齐下马跪拜，希望就此息兵。薛仁贵想到突厥兵虽然已经认输，但日后一有机会还会卷土重来，于是趁突厥兵心神不定、溃逃混乱之机，率领大唐部队全面出击，穷追猛打，在云州城北一带截杀突厥兵一万多人，俘虏两万多人，并缴获骆驼、牛马、羊等各种牲畜三万多匹头，获得了云州之役的辉煌胜利，为唐朝北方边陲的安宁做出了巨大的贡献。后人评价薛仁贵：“唐所以能威振夷荒、斥大封域者，亦有虎臣为之牙距也。至师行数千万里，穷讨殊斗，猎取其国由鹿豕然，可谓选值其才欤！”

云州之役的第二年，70岁高龄的薛仁贵离开了人世，云州之役的胜利给他战功显赫的马上人生画上了一个圆满的句号，他那飘扬的白袍形象，也定格在了云州这声土地之上，并代代相传。至今，雁门关以北的大同、朔州地区还流传着许多关于“白袍将军”薛仁贵的故事。



谈古论今说大同

家乡的麻花糕花子蜜酥及其他



家乡有不少的油炸类吃食。

油炸糕是小孩儿生日满月、老人祝寿、起房盖屋、乔迁新居、高榜得中等各种喜事的标配主食，寓意为高，高升旺长，财高、才高、福高、寿高。油炸饼是老百姓平常日子里的好饭食，不过少了一些特别的寓意。实际上，在家乡还有几种油炸吃食更具有标志意义，也有很多的民俗文化在里面。

麻花，一说麻花儿就想起了过大年。那些年里，每到大年前几天，除了买年货之外，几乎家家户户都要自己做麻花儿，做糕花子、馓子和油饼子。既当孩子们正月的零食，更是用来招待正月里串门儿的客人。所以得努力做好一些才更迎人，才有面子。

麻花的原料，是白面加入三油三糖或更多的油糖和好团，汤一汤。揪剂子，搓成一根面绳，面绳儿在两手中间，两个头儿从相反方向拧几圈儿，然后把两个头儿合并，面绳儿一打转儿就收拢到一起，像个粗壮的谷穗子，下油锅炸熟炸焦黄。冷却后存放，口感酥脆。

天津大麻花世界闻名，形体大，口感很酥，我却不太喜欢。山西运城那边的稷山麻花，油少无糖还加点盐，形体细长，色泽白淡，入口干巴儿脆，算是绝品。家乡左云的麻花不仅材料内涵丰富，人们更注重它在节日里的那种气氛。前年正月在老家，去一发小家小坐，七十几岁的老婶子端上一盘东西让我尝尝。盘里居然是几支传统的麻花、糕花子、馓子和几枚油饼子，就和我们小时候一模一样的，还没有亲口尝，瞬间已经心暖眼湿。

其实麻花与晋文公和介子推相关的寒食节也有历史关系。相传寒食节中有一种食物叫“寒具”，是过油炸制，能够储存不变质，保持酥脆不皮，最终发展为今天的麻花。

糕花子，当然和黄糕有关。黄糕加入白面和莜面揉成团，分剂子擀成薄片儿，中间用刀划开一排排缝隙，掐住两头稍微一拧再把两个头儿粘在一起，糕花子就成了。切开的缝隙已经拉大了一些，像编篮子那样漂亮的图案，也像个小灯笼，只不过是扁的。糕花子还得晒干后才能油炸，炸出后颜色焦黄，容易被磕碎，所以口感干脆，很有特色。不过现在的人们极少炸糕花子了，多数人也不确定会做。

馓子，是用白面加鸡蛋加水成团，也是分剂子擀薄片儿，用刀划开一排排缝隙。馓子不需要晒干，可以现炸。炸出

后脂玉一般的白，口感酥糯，入口即化。大年前的炸食中，馓子绝对是颜值担当，当然味道也特别好。

馓子在甘肃宁夏新疆等西北地区更常见一些，是日常食物，在一些节日和宗教庆典仪式上常有馓子，有的馓子条子特别长，盘成了一大卷。而家乡左云人们做的馓子比较小。

唐代诗人刘禹锡（又说是苏东坡所作）曾写过名为《寒具》的一首诗：

纤手搓成玉数寻，
碧油煎出嫩黄深。
夜来春睡无轻重，
压褊佳人缠臂金。

这首诗把“寒具”这种油炸食品描绘得传神。

把做麻花的面团，揪剂子，转成圆球，或者切成一枚枚小短条，中间竖着改一刀后入锅油炸。出油锅后滚一点白糖或芝麻，叫油饼子，是孩子们正月里的零食。令人费解的是，家乡人们把圆的那种叫做“中国个蛋子”。

五月初五端午节，粽子、凉糕，麻叶儿是标配。现在人们即使不亲手炸麻叶儿，也要去炸食店买几只回来，过端午节不吃麻叶儿怎么行？说不过去的。做麻叶儿时和面要软糯筋，可真是技术活儿，不是每家每户都能拿捏好！和好面后切剂子，抹一些糖和面的混合粉，中间改两刀，面条从刀口翻出来成花朵形状，油炸至暗黄，样子好看，香气扑鼻。

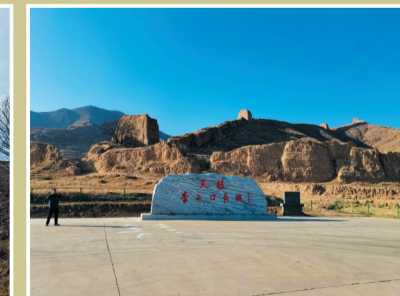
最后得说说蜜酥了。蜜酥的样子就是个长的、四边形的面疙瘩，沿对角线扭一下，像个方形的拨调儿。蜜酥既不是啥标配，也很难与节日传统联系起来，而我只记得上世纪八九十年代左云县城里每年的物资交流会上，小商小贩卖的蜜酥的模样。油浸浸很有分量，外面裹着一层白糖面儿，最甜最香最酥，吃了一个还想吃，可是第二个总是舍不得吃。

蜜酥的面里，含的面酥大，不筋不糯却瓷实。做蜜酥的关键，是油炸出来后马上扔进一个放着糖面混合粉的筐箩里滚几个个儿，沾满糖面儿才最好吃。

日子一天天过，习俗也在一天天变化。各种原因吧，人们似乎逐渐淡化了这些曾经的美味炸食。麻花、麻叶儿的味道没有多大变化，糕花和馓子几乎是吃不到了。蜜酥呢？蜜酥还能够吃得到，但是里头是虚的，像发面似的，一点儿也不瓷实，大概是由于不论斤两卖，而是论个儿数卖吧。反正吃不出那些年蜜酥的那种味道了。

郭宏旺

随手拍大同



早春 侯建臣 摄